

LAPORAN TUGAS AKHIR
STUDI PEMBUATAN ROTI TAWAR DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG POLLARD

Disusun Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Mendapat Gelar Ahli Muda (A.Ma)

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian

Fakultas Pertanian

Program Studi Di Luar Domisili Universitas Sebelas Maret



PDD UNS MADIUN

Disusun Oleh :

Putri Dwi Yani

H2115006

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

PRODRAM STUDI DILUAR DOMISILI

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

2017

HALAMAN PENGESAHAN
STUDI PEMBUATAN ROTI TAWAR DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG
POLLARD

PUTRI DWI YANI

H2115006

Dibimbing oleh :

Eny Muzayana, S.TP.

Telah diterima dan disahkan di depan dewan penguji

Pada tanggal :

Dan dinyatakan memenuhi syarat

Anggota Tim Penguji

Tanda Tangan

Eny Muzayana, S.TP.

(.....)

Bara Yudhistira, S.TP,M.Sc
19890914 201504 1 002

(.....)

Disahkan oleh,

Sekretaris Bidang Akademik

Ketua Program Studi

PDD UNS Madiun

Teknologi Hasil Pertanian

Heru Setiyawan, S.T.
NIP. 19820317 200902 1 007

Eny Muzayana, S.TP.

STUDI PEMBUATAN ROTI TAWAR DENGAN SUBSTITUSI

TEPUNG POLLARD

Oleh : PUTRI DWI YANI

ABSTRAK

Roti tawar adalah roti yang tidak ditambahkan rasa atau isi apapun, sehingga rasanya tawar. Pollard adalah produk samping dari proses penggilingan gandum, yang berguna sebagai bahan baku untuk pembuatan produk pakan ternak karena memiliki kadar serat dan nutrisi yang tinggi. Jenis penelitian dalam tugas Akhir ini termasuk penelitian deskriptif eksploratif. Berdasarkan hasil penelitian menggunakan bahan utama tepung terigu 250 g, pollard 25 g, gula 20 g, telur 12,5 g, mentega putih 12,5 g, susu bubuk 7,5 g, ragi instan 3,5 g, bread improver seujung sdt, garam secukupnya, dan air es 110 ml. Tahap proses pengolahannya diantaranya pemilihan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan adonan, fermentasi adonan, dan pengovenan. Dalam penelitian dilakukan analisa terhadap produk roti tawar pollard yaitu analisis sensori yang dilakukan dengan penilaian atribut sensori yang terdiri warna dengan skor 5.1, rasa dengan skor 5.35, aroma dengan skor 5.05, tekstur dengan skor 5.1 dan kenampakan keseluruhan dengan skor 5.15, yang menyatakan bahwa rata-rata panelis menyukai roti tawar pollard. Analisis kimia roti tawar pollard mengandung karbohidrat 20,16%, serat kasar 1,00%, dan kadar air 41,33%. Analisis ekonomi pada pembuatan roti tawar pollard dilakukan untuk mengetahui biaya produksi yang diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan biaya tidak tetap adalah sebesar Rp 10.000,00. Dengan harga pokok penjualan sebesar Rp 10.000,00 per kemasan dengan penetapan harga jual Rp 12.000,00 per kemasan. Dan titik impas (BEP) ketika penjualan mencapai 1 kemasan atau penjualan mencapai nilai Rp 10.000,00.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT saya dapat menyusun laporan Tugas Akhir dengan judul “Studi Pembuatan Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Pollard”. Laporan ini disusun guna memenuhi tugas akhir. Adapun laporan ini disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Studi di Akademi Komunitas Negeri Kab. Madiun. Laporan tugas akhir ini tidak akan berhasil apabila tanpa bantuan, bimbingan dan dorongan yang diberikan oleh berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Alm. Bapak Sudarman, S.Pd., M.KPd., selaku penanggung jawab Akademi Komunitas Negeri Kab. Madiun
2. Ibu Eny Muzayana S.TP., selaku Kepala Prodi Teknologi Hasil Pertanian dan selaku Dosen Pembimbing
3. Kedua Orangtua, semua dosen prodi teknologi hasil pertanian dan teman-teman yang telah memberikan banyak dukungan.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini, saya menyadari pengetahuan dan pengalaman saya masih terbatas. Oleh karena itu, saya mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan penyempurnaan laporan tugas akhir ini.

Madiun,

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Tugas Akhir	2
1.4 Batasan Masalah	2
1.5 Manfaat	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Umum Roti Tawar	3
2.2 Bahan Baku Pembuatan Roti Tawar	4
2.2.1 Tepung Terigu.....	4
2.2.2 Gula.....	5
2.2.3 Mentega Putih	5
2.2.4 Garam.....	6
2.2.5 Yeast	6
2.2.6 Telur.....	6
2.2.7 Air	7
2.3 Tinjauan Umum Pollard Gandum	7

2.3.1 Pengertian Pollard.....	7
-------------------------------	---

BAB III METODE PELAKSANAAN

3.1 Jenis Penelitian.....	9
3.2 Fokus Penelitian.....	9
3.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	9
3.4 Prosedur Kerja	9
3.4.1 Alat.....	9
3.4.2 Bahan	10
3.4.3 Cara Kerja	10
3.5 Analisis Produk	13
3.5.1 Analisis Sensori	13
3.5.2 Analisis Kimiawi	14
3.5.3 Analisis Ekonomi.....	14

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Proses Pembuatan	15
4.1.1 Pemilihan bahan.....	15
4.1.2 Penimbangan bahan	15
4.1.3 Pencampuran bahan adonan.....	15
4.1.4 Fermentasi adonan	16
4.1.5 Pengovenan	16
4.1.6 Produk roti tawar pollard	16
4.2 Analisis Sensori	17
4.2.1 Warna.....	18
4.2.2 Rasa.....	19
4.2.3 Aroma	19

4.2.4 Tekstur	19
4.2.5 Penerimaan keseluruhan	20
4.3 Analisis Kimia	20
4.3.1 Karbohidrat	21
4.3.2 Serat kasar	21
4.3.3 Kadar air.....	21
4.4 Desain Kemasan.....	22
4.5 Analisis Ekonomi.....	22
4.5.1 Biaya produksi	23
4.5.2 Harga pokok penjualan	24
4.5.3 BEP	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan	26
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pollar	7
Gambar 3.1 Skema Proses Pembuatan Roti Tawar Pollard	12
Gambar 3.2 Kuisisioner Uji Organoleptik.....	13
Gambar 4.1 Tahapan Pembuatan Roti Tawar Pollard.....	15
Gambar 4.2 Tahap Pembuatan Roti Tawar Pollard	16
Gambar 4.3 Label Kemasan Roti Tawar.....	16

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi Roti Tawar	3
Tabel 2.2 SNI Roti Tawar	3
Tabel 2.3 Kandungan Nutrisi Tepung Terigu	5
Tabel 2.4 Kandungan Nutrisi Pollar.....	8
Tabel 3.1 Analisis Kimia.....	14
Tabel 4.1 Rata-rata Hasil Analisis Sensori	18
Tabel 4.2 Hasil Analisis Kimia	20
Tabel 4.3 Hasil Analisis Ekonomi	22
Tabel 4.4 Biaya Produksi	23

